33e Année. — Tome LXV N° 1694 Paris, 16 Décembre 1926

REVUE DE VITICULTURE

RECHERCHES AGRONOMIQUES ET INTENSIFICATION DE LA PRODUCTION AGRICOLE (1)

Un passage du rapport sur le fonctionnement de l'Institut des Recherches agronomiques en 1925, qui vient d'être présenté au Ministre de l'Agriculture par M. Victor Boret, président du Conseil d'administration dudit Institut, définit le programme d'action de cet établissement et montre, une fois de plus, que, par les voies de la science, les recherches qu'on y poursuit tendent à des fins pratiques.

« La loi du 30 avril 1921 et les décrets rendus pour son application ont imposé à l'Institut des Recherches agronomiques une tâche considérable. Elle est essentielle pour le développement de l'agriculture française et pour la production générale du pays.

« Il n'est plus besoin de démontrer que tout l'avenir de la production agricole repose sur la science.

« Pour mieux dire, ce sont presque toutes les sciences : chimie, physique, mécanique, sciences naturelles, biologie, physiologie, agrologie, géologie, phytotechnie, entomologie, pathologie animale et végétale, zootechnie, qui doivent contribuer, chacune pour sa part, à la réalisation de l'œuvre projetée pour la rénovation et le développement des productions du sol.

« Il va sans dire que les recherches entreprises par l'Institut des Recherches agronomiques ne doivent point demeurer dans le domaine théorique du laboratoire. Il leur faut la consécration et l'expérience dans le domaine de la pratique. C'est sur celle-ci que pourra se fonder ensuite la vulgarisation.

« Les bonnes volontés ne suffisent pas. Les efforts les plus méritoires ne donneraient pas ce qu'on est en droit d'en attendre sans la méthode et la coordination.

« Telles sont les considérations qui ont amené M. Chéron, Ministre de l'Agriculture, par deux décrets en date des 25 octobre 1923 et 5 novembre 1923, à fixer les règles suivant lesquelles doit s'établir la collaboration nécessaire entre l'Institut des Recherches agronomiques, organisme de recherches, et les Offices agricoles départementaux et régionaux, organismes de vulgarisation et d'encouragement.

(1) Extraits d'une communication à l'Académie d'agriculture (séance du 17 novembre 1926).

« Lorsqu'un fait, découvert à la suite d'expériences de laboratoire, paraîtra susceptible d'applications pratiques, on devra procéder à des essais effectués dans les conditions de la pratique. Cette expérimentation se fera d'accord entre les stations de l'Institut des Recherches agronomiques et les représentants des Offices agricoles départementaux et régionaux.

« Si les essais poursuivis aussi longtemps qu'il faudra et au cours desquels la mise au point pourra s'être faite, consacrent les données du laboratoire, il appartiendra alors aux Offices, et à eux seuls, de vulgariser l'emploi des méthodes, procédés ou produits dont l'expérimentation aura montré l'intérêt.

« On évitera ainsi la divulgation prématurée de découvertes non encore au point, les déceptions qui résultent d'insuccès dus à trop de hâte et la méfiance à l'égard des méthodes scientifiques qui en est la conséquence.

« Ainsi, par ces importants décrets, se trouvent marquées les trois étapes que nécessairement doit franchir toute idée de progrès scientifique. Elles peuvent être concrétisées sur le terrain de la façon suivante : le champ d'expérience, réservé aux laboratoires ; le champ d'expérimentation, où les Stations et les Offices se livrent ensemble à des essais pratiques ; le champ de démonstration, au moyen duquel les Offices procèdent à la vulgarisation des méthodes, procédés ou produits nouveaux.

« Les décrets précités ont, d'autre part, tracé ainsi le programme des recherches scientifiques de l'Institut des Recherches agronomiques.

« Il tend à des fins pratiques qui peuvent être résumées en trois propositions :

« Cultiver ou élever les meilleures variétés ou espèces ;

« Assurer leur plein développement ;

« Empêcher qu'elles ne deviennent la proie des parasites. »

Ce programme vient de recevoir une haute consécration. Le gouvernement a en effet décidé de l'incorporer dans son programme d'action agricole ; il en constitue trois des points essentiels :

Développer les recherches de génétique et favoriser la culture des variétés sélectionnées ;

Développer l'emploi des engrais ;

Développer les recherches de phytopathologie et organiser résolument la lutte contre les ennemis des plantes.

Une étude même rapide des différentes parties de ce rapport me conduirait trop loin et je craindrais d'abuser de votre bienveillante attention.

Ce rapport est suivi de notes sommaires sur les travaux poursuivis par les 81 stations et laboratoires appartenant à l'Institut des Recherches agronomiques ou subventionnés par lui.

Elles montrent l'activité de ces établissements dans toutes les parties du vaste programme dont je viens de parler et indiquent les résultats très intéressants déjà obtenus.

EUGÈNE ROUX.

CONTRIBUTION A L'OBTENTION DE RAISINS SANS PEPINS. — LA PSEUDO-FECONDATION DANS LES VIGNES APYRENES

Des variations spontanées font parfois apparaître sur certaines vignes des raisins à grains sans pépins. Ainsi se sont sans doute créées les variétés Tchekerdeksiz, Staphis (1), Monukka (2), Syinkyô, etc... On sait combien cette anomalie est intéressante et comment on l'utilise surtout pour les raisins de table et les raisins secs.

Ewert a signalé que les fruits apyrènes (sans pépins) sont plus sucrés et moins acides que ceux qui proviennent d'ovaires fécondés par le pollen. Dans l'impossibilité de comparer les baies de Tchekerdeksiz avec celles des autres variétés fécondées, j'ai étudié les teneurs en sucre et en acide des grains de Brighton fécondés et non fécondés. J'ai ainsi trouvé :

Baies de Brighton fécondées : sucre, 18,5 % ; acide, 0,46 %.

Baies de Brighton non fécondées : sucre, 19,9 % ; acide, 0,38 %.

D'autre part, j'ai analysé du jus de Tchekerdeksiz fécondés en plein air, mais n'ayant pas donné de pépins, et du jus de Tchekerdeksiz à grappes ensachées avant la floraison et auto-fécondées suivant l'observation signalée par Jurie il y a 30 ans (3). J'ai trouvé :

Tchekerdeksiz à pépins : sucre, 18,8 % ; acide, 0,33 % (obtenus par une autofécondation en sac).

Tchekerdeksiz apyrènes : sucre, 20 % ; acide, 0,34 %.

Les dimensions des grains autofécondés en sac étaient : longueur, 26 mm.; largeur, 18 mm. ; les grains non autofécondés sans pépins avaient seulement 24 mm. et 15 mm. en moyenne.

J'ai pollinisé les stigmates de Tchekerdeksiz avec du pollen d'Aramon, et vice-versa. Les ovules de Tchekerdeksiz n'ont pas été fécondés, tandis que ceux de l'Aramon ont produit des pépins bien développés, contenus dans de beaux et gros grains, ce qui prouve que le pollen de Sultanina est bien fécondant. En effet, le pollen de Tchekerdeksiz, observé à part, a bien germé dans l'eau sucrée à 5 %, à la température de 28° C. Les cellules génératrice et végétative étaient normalement constituées.

Un autre essai a été fait avec les grappes d'un cep de Staphis et d'un cep de Tchekerdeksiz, qui ont été ensachées avec des papiers blanc, rouge, bleu, noir et avec des papiers blancs enduits de paraffine à sulfate de quinine pour étudier l'action des différents rayons du spectre.

Les résultats ont été les suivants :

Staphis : 1 % de grains à pépins dans les sacs blancs ; 1,6 % dans les

(1) Sultanina, Corinthe noir.
(2) Cépage importé de l'Inde en Angleterre, à fruits ovoïdes, noirs. — (*N. D. L. R.*).
(3) Voir *Revue* tome VI, page 229, article de A. Jurie. — (*N. D. L. R.*).

rouges ; 0 % dans les bleus ; 0 % dans les noirs ; 0,2 % dans les sacs à sulfate de quinine.

Tchekerdeksiz : 1,1 % de grains à pépins dans les sacs blancs ; 4 % dans les rouges ; 0,1 % dan les bleus ; 0 % dans les noirs ; 0,1 % dans les sacs à sulfate de quinine.

Pour la fécondation, les rayons chauds paraissent favorables ; les rayons chimiques ne paraissent pas actifs.

Vingt-deux heures après la pollinisation des stigmates de Tchekerdeksiz, les grains de pollen de Sultanina à la température de 30° C. arrivèrent au voisinage du nucelle et le développement de l'ovaire a commencé 50 minutes après la pollinisation. Le premier noyau générateur a certainement fécondé l'oosphère ; mais, à ce moment et avant le fusionnement du second noyau avec le noyau secondaire du sac embryonnaire, ce dernier a donné des signes de modification en perdant la netteté de son contour, qui, plus tard, s'efface presque totalement.

Les variétés à raisins sans pépins effectuent donc partiellement la fécondation de leurs ovaires, mais elles ne peuvent former de graine, parce que la seconde fécondation avorte.

On pourrait donner le nom de pseudo-fécondation ou de fécondation simple à ce phénomène, qui se distingue de la vraie parthénocarpie, fréquente chez les variétés coulardes, où la formation des baies atrophiées n'est pas due à l'irritation causée par les tubes polliniques ; pour ces dernières, la fertilisation *de la grappe* est incomplète et partielle.

D'après les observations que nous venons de résumer, c'est la fécondation *de chaque ovule* qui est anormale, seulement partielle, alors que dans les variétés normalement pourvues de graines, l'oosphère et le noyau secondaire du sac embryonnaire sont également fécondés.

YASUSI OINOUE,
Directeur de l'Institut Oinoue de recherches agronomiques et biologiques,
membre de la Société d'Agriculture du Japon.

LA RECOLTE DU VIN DANS L'AUDE EN 1926

La récolte du vin dans l'Aude a été peu abondante cette année ; elle ne s'élève qu'à 5.428.973 hectolitres, contre 7.193.699 hectolitres en 1925 ; d'où une diminution de 1.764.726 hectolitres.

Le stock restant à la propriété s'est réduit à 136.826 hectolitres, il avait été l'année précédente de 421.700 hectolitres.

Les disponibilités pour la présente campagne ne seront que de 5.565.798 hectolitres ; elles avaient été pour la campagne 1924-1925 de 7.615.408 hectolitres, ce qui donne une diminution de 2.049.610 hectolitres.

Voici comment se répartit la récolte par arrondissements :

	Superficie hectares	Hectolitres hectolitres	Stocks hectolitres	Viticulteurs
	—	—	—	—
Carcassonne.....	42.599	1.845.835	59.832	12.371
Castelnaudary.....	2.108	72.385	11.498	3.366
Limoux.....	10.998	509.411	11.481	6.230
Narbonne.....	57.675	3.001.342	54.014	14.580
Département.....	113.380	5.428.973	136.825	36.548

L'arrondissement de Carcassonne a eu 696.919 hectolitres de moins que l'an dernier, celui de Castelnaudary : 38.438 hectolitres et celui de Narbonne 1 million 67.586 hectolitres. Par contre, l'arrondissement de Limoux a eu 38.217 hectolitres de plus ; il est vrai qu'en 1926 cet arrondissement avait été ravagé par le Mildiou, par la Cochylis et par l'Eudémis.

La production moyenne à l'hectare n'a été cette année dans l'Aude que de 47 hectolitres 60 : 42 hect. 33 dans l'arrondissement de Carcassonne, 32,91 dans celui de Castelnaudary ; 46,32 dans celui de Limoux et 52,03 dans celui de Narbonne ; elle avait été de 63 hectolitres en 1925, de 51 hectolitres en 1924 ; de 58 en 1923 ; de 60 hectolitres en 1922, de 50 en 1921 et de 54 en 1920.

Il faut remonter à 1919 pour trouver une récolte aussi faible que celle de cette année-ci.

C'est surtout la sécheresse qui a été la cause du déficit de cette année ; dans certains endroits, la Cochylis et l'Eudémis ont fait aussi des dégâts assez importants.

Les vendanges qui se sont faites par beau temps ont permis d'obtenir d'excellents vins ; ils ont environ un degré de plus que ceux de l'an dernier, ils sont bien colorés et bien fruités et ils seront en général de bonne conservation.

Une bonne partie de ce vin est déjà entre les mains du commerce, et l'on se demande s'il y en aura suffisamment pour satisfaire à tous les besoins de la consommation. Il en est sorti pendant le premier mois de la campagne 662.701 hectolitres ; on n'avait jamais vu des sorties aussi importantes à pareille époque de l'année.

Le prix des vins se maintient entre 16 fr. 50 et 18 francs le degré-hectolitre suivant leur titre alcoolique ; ce sont surtout les petits vins qui sont recherchés actuellement ; on les paie proportionnellement plus cher que les vins de 10 et de 11 degrés.

Il se fait en ce moment peu d'affaires, car il y a peu de vendeurs parmi les producteurs. On a la certitude que la récolte actuelle s'écoulera dans les conditions les plus satisfaisantes et que les prix actuels doivent au moins se maintenir.

O. Sarcos.

CHATEAU HAUT-BRION

Le seul premier grand cru classé des Graves de Bordeaux, Château Haut-Brion, est célèbre à bien des points de vue. La qualité hors de pair de ses vins l'a placé à côté des premiers vins de Bordeaux ; elle l'a même, certaines années, fait classer avant les trois grands premiers crus du Médoc dans l'échelle des prix obtenus ; comme Haut-Brion a été un des premiers reconstitués en vignes greffées, il a attiré l'attention anxieuse des américanistes, comme celle des sulfuristes, à l'époque de la grande querelle des deux Ecoles. Sa réputation est aujourd'hui au moins égale à ce qu'elle était avant l'invasion phylloxérique.

La production du vignoble à vin rouge est de 100 tonneaux en moyenne ; ces vins sont caractérisés par une sève et un bouquet parfaits, du corps, une belle couleur vive et brillante qui les avaient fait classer, dès 1825, à côté des grands crus du Médoc (Jullien, 1832).

Quelques détails sur la situation actuelle de ce grand cru, l'une des plus belles gloires de notre viticulture, intéresseront, sans aucun doute, les lecteurs de cette *Revue*.

Château Haut-Brion, établi sur la commune de Pessac, à 3 kilomètres de Bordeaux, appartenait, au commencement du XVIe siècle, à la famille de Bellon. Jeanne de Bellon, fille de Pierre de Bellon, maire de Libourne, l'apporta en dot à un de Pontac ; il resta dans cette famille jusqu'en 1748, où une de Pontac l'apporta en dot à un de Fumel. Au début du XIXe siècle, il passa aux mains de M. de Talleyrand-Périgord, ministre des Relations extérieures, qui le céda, très peu de temps après, à la famille Larrieu. Celle-ci le conserva jusqu'en 1923. Le propriétaire actuel est M. André Gibert, depuis longtemps ami du vin, qui connaît à merveille les derniers perfectionnements de la technique vinicole et qui s'emploie jalousement, en appliquant avec discernement les anciens procédés de vinification, à maintenir aux vins de Haut-Brion la réputation que leur ont faite ses prédécesseurs.

Au mois de janvier 1925, quelques grands journaux de Paris avaient annoncé la disparition du célèbre cru du Haut-Brion qui devait, disait-on, être loti. La presse française et étrangère avait donné une grande publicité à cette nouvelle, démentie du reste aussitôt par le propriétaire.

Nous n'en étions pas moins perplexes sur l'état de ce vignoble et sur son avenir, malgré que, connaissant de longue date son nouveau propriétaire, nous avions bon espoir que tout l'effort possible avait été fait pour le maintenir en parfait état.

Au cours d'une visite faite en juillet de l'année dernière, nous avons constaté avec plaisir que les 42 hectares de vignes sont intacts et que Haut-Brion était en parfait état de culture et d'entretien : belle végétation, beaux fruits ; soins incessants, labours, hersages, binages ; nombreux sulfatages et soufrages avec des machines à traction des modèles les plus récents et les plus puissants.

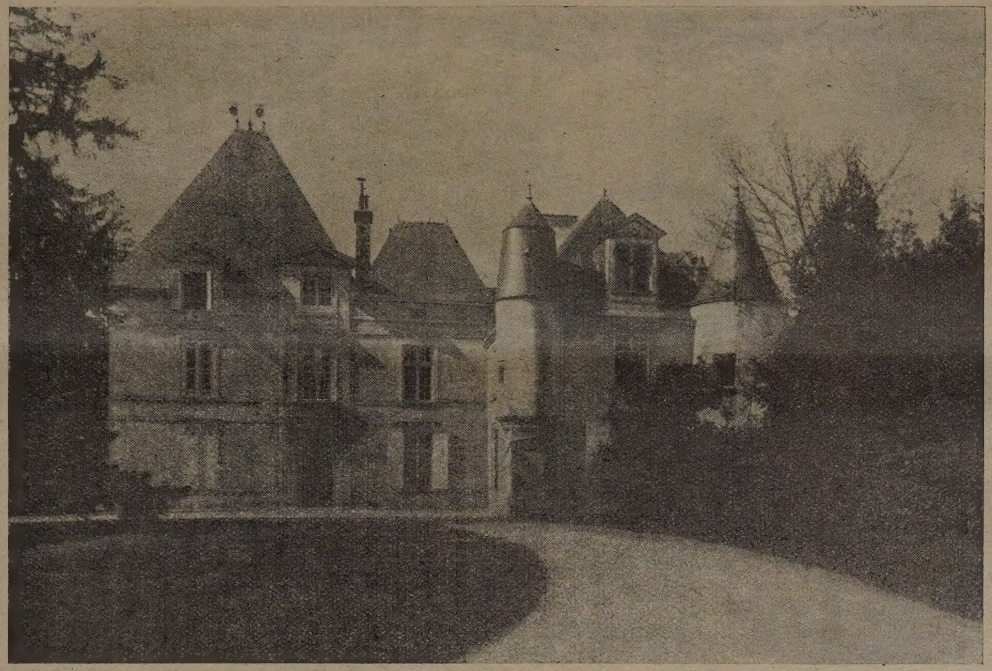

Fig. 5.499. — Château Haut-Brion.

En 1925, les vignes ont reçu 9 sulfatages ; quelques parcelles ont été traitées onze fois.

Le vignoble est entièrement complanté en Cabernets (1/3 Cabernets francs et 2/3 Cabernet sauvignon) ; pas de merlots ni de Malbecs. Presque toutes les vignes sont greffées sur Riparia, quelques-unes sur 3306 et 3309. Il reste encore quelques vieilles vignes françaises, qui sont du reste très belles et qui ont l'air d'ignorer complètement l'existence du Phylloxéra.

Il y a aussi deux hectares de vignes blanches Semillon et Sauvignon qui produisent un vin blanc sec fort apprécié.

La taille est celle du Médoc, avec tendance cependant à éloigner davantage les pieds et à laisser le feuillage un peu plus long.

Aucun engrais chimique n'est employé ; on apporte simplement le fumier des chevaux de la propriété.

Dans les chais, nous avons goûté les vins de 1922, 1923 et 1924. Tous très réussis, surtout les deux derniers.

Nous avons là la preuve évidente que les vins produits par des vignes greffées, à l'âge où ces vignes ont équilibré leur végétation, sont d'aussi bonne qualité que ceux produits par des vignes françaises directes.

Château Haut-Brion est donc en très bonnes mains et les amis des grands vins de France, qui s'étaient émus trop vite l'an dernier, doivent être aujourd'hui rassurés. Les visites qui ont été faites à Haut-Brion par les représentants des grands quotidiens et des grands périodiques français et étrangers ont été l'occasion, pour M. André Gibert, de faire les déclarations catégoriques suivantes :

« A la fin de 1923, le Haut-Brion était en vente et ne trouvait pas d'acquéreur : du moins, s'il y en avait plusieurs pour les prairies et les bois, il n'y avait personne pour se charger du vignoble.

« C'est alors que je décidai une Société dont je faisais partie à l'acquérir. je l'exploitai d'abord comme fermier et, ces temps derniers, j'en suis devenu le propriétaire.

« Il y a 42 hectares de vigne en exploitation que je conserve intacts, en remplaçant seulement les pieds manquants par de jeunes pieds du même cépage, le Cabernet, qui est à peu près le seul cultivé dans la propriété.

« Je respecte les méthodes culturales anciennes et ne change rien à la vinification et à la façon de soigner les vins.

« En effet, tout en ces matières a été essayé. On croit innover et on s'aperçoit qu'on « découvre » des procédés employés depuis des siècles et abandonnés.

« Il faut donc simplement rechercher les meilleurs de ces procédés anciens et les suivre.

« C'est ce que je fais au Haut-Brion, terroir merveilleux pour produire des vins de grande qualité. »

C'est le parc du château, qui était un des plus vastes et des plus beaux de la Gironde, qui a été réduit à quatre hectares de superficie. Mais le célèbre vignoble de 42 hectares, soigneusement clos de murs, entourant le château de

style Louis XIII bâti au pied des croupes où s'étagent ses vignes impeccables, est intact, parfaitement entretenu et soigné.

Quant à ses produits, les 1923 et 1924 que nous avons goûtés étaient en tous points remarquables. Nous avons la conviction que les 1926 seront une très grande année, qu'ils récompenseront M. Gibert de ses efforts et qu'ils accroîtront encore, si possible, la réputation si méritée d'un de nos premiers crus français.

P. Marsais,
Ingénieur agronome.

ACTUALITÉS

Nouveaux résultats de déclarations de récoltes (H. A.). — La situation du marché des vins dans le Midi (A. Cairel). — Au vignoble méridional en hiver (A. Cairel). — Traitements insecticides et fongicides des arbres fruitiers (P. Marsais). — Motion de solidarité de la C. G. V. — La 22e Foire aux vins d'Anjou (Dr P. Maisonneuve). — Exposition internationale de Montpellier 26 mai-26 juin 1927. — Bibliographie.

Nouveaux résultats de déclarations de récoltes

Chaque semaine apporte de nouveaux résultats de déclarations de récolte. Voici les derniers qui nous sont parvenus :

Bouches-du-Rhône :	Nombre de propriétaires.....	20.816	
	Superficie plantée.....	26.088	hectares
	Stock à la propriété.....	51.681	hectolitres
	Total des déclarations.....	1.021.327	—
	Récolte de 1925.....	1.236.853	—
	Différence en moins.....	215.526	—
Vaucluse :	Nombre d'hectares.....	30.779	hectares
	Total des déclarations.....	599.648	hectolitres
	Récolte de 1925.....	921.635	—
	Différence en moins	321.987	—
Gers :	Nombre de propriétaires.....	35.000	
	Nombre d'hectares.....	48.000	hectares
	Total des déclarations.....	1.025.309	hectolitres
	Récolte de 1925.....	1.190.000	—
	Différence en moins.....	164.691	—

Le département du Gers est un des départements où la récolte a le moins diminué (16 % ou 1/6 environ).

H. A.

La situation du marché des vins dans le Midi

L'activité des marchés méridionaux dans les transactions n'a pas complètement disparu, mais elle s'est grandement ralentie. Nous sommes loin de l'agitation fiévreuse des mois de septembre et octobre, où le commerce de l'extérieur ayant grand besoin de marchandise, venait s'approvisionner coûte que coûte, sans même marchander ; le négoce de l'extérieur est impulsif à l'excès

à la hausse, comme il l'est d'ailleurs à la baisse. Dans les semaines du 25 novembre au 15 décembre, la clientèle de l'extérieur a persisté à conserver une extrême circonspection dans les achats ; avant de s'engager dans de grosses opérations à long terme, elle veut réfléchir, attendre, et surtout observer ce que diront les consommateurs lorsqu'ils s'apercevront que les prix de vente au détail seront affichés aux prix de 3 francs à 3 fr. 50 le litre. Conséquemment, sans toutefois s'abstenir totalement, le négoce restreint ses ordres et liquide, pour sa comptabilité, des achats antérieurs faits à des cours inférieurs à 15 fr. le degré. Les prix des vins présentent cependant une fermeté de bon aloi, et lorsque le commerce veut s'approvisionner, il est contraint de payer les prix qu'exigent les viticulteurs, la meilleure des démonstrations en est que le 25 novembre, une société d'alimentation de Paris a acheté une cave de 8.000 h. à Narbonne, *Cave Moussan* en 8°5, au prix de 155 fr. l'hectolitre, ce dernier prix permettra à cette importante firme de Paris de vendre au prix de 2 fr. 40 à 2 fr. 50 le litre. Quelques petites affaires se sont traitées sans doute un peu au-dessous des cours pratiqués, mais avec des conditions d'enlèvement immédiat. Les cours se sont détendus et légèrement déplacés par suite de dégagements par les revendeurs, désireux de refaire leurs ressources en banque. Nous estimons que la situation économique des marchés vinicoles se maintient très bonne, en date du 2 décembre 1926, avec des prix suivants en bases moyennes : vins rouges de 8 degrés à 140 à 150 francs l'hecto ; de 9 degrés (peu coloré), 150 à 153 francs ; (très coloré), 155 à 158 francs ; de 8°3 à 8°7, 148 à 155 francs ; de 9°5 à 9°7, 158 à 163 francs ; de 10 degrés à 10°5, 160 à 164 francs, 164 à 173 francs ; de 11 degrés à 12 degrés, 176 à 192 francs. Les rosés et les blancs obtiennent de 19 à 20 francs le degré, ces marchandises sont depuis quelques jours peu demandées.

La production se montre impassible et ne cède pas ses vins au-dessous des cours.

Les déclarations de récolte des quatre départements méridionaux connues aujourd'hui montrent que sur les ressources en 1925 de 30.683.333 hectolitres, il ne reste en stocks de vins vieux à la propriété, à fin octobre 1926, que les quantités de 438.009 hectolitres, dans ces quatre départements, il est en effet sorti des chais des récoltants 27.216.230 hectolitres (pendant la campagne viticole 1925-1926) et il n'existe en stocks de vins vieux que 438.009 hectolitres, la différence de 3.029.094 hectolitres n'a donc pas disparu, mais elle est représentée par la consommation en franchise, le consumé, les déchets, la distillation, ce qui représente du 10 % ; la production de 1926 serait, nous semble-t-il, insuffisante pour assurer les besoins de la consommation, à moins que cette dernière se refuse à accepter les prix de 3 à 3 fr. 50 le litre, ce qui ne s'est pas encore produit tout au moins sur la place de Paris. Attendons pour mieux juger...

A. Cairel.

Au vignoble méridional en hiver

La sécheresse, continue depuis plusieurs années dans le vignoble méridional, plus généralement dans l'Hérault et dans l'Aude, paraît devoir prendre fin cet automne 1926 ; des pluies diluviennes ont, en novembre, inondé le vignoble, en glissant trop encore sur la surface des terres, mal pénétrées par elles. Il est à souhaiter que vienne enfin, surtout pour les sources, les pluies fines et pénétrantes d'hiver.

Ces temps pluvieux ont retardé un peu les labours, mais la main-d'œuvre disponible a été concentrée sur la taille et sur les réfections des fossés, des murs de soutènement, les premiers soutirages. Pour la taille, les froids n'ont pas enrayé le travail, car bien rarement la température est descendue au-dessous de zéro, et ce n'est qu'à 4 ou 5 degrés au-dessous que l'on peut craindre l'éclatement des bois. Dans les vignobles bien conduits, les vieilles vignes sont

taillées les premières, les jeunes plantiers les derniers, à moins que pour faciliter le labour et l'emploi des engrais, on ne procède à l'espoudassage, la taille définitive, pour les plantiers aussi bien que pour les vieilles vignes en plaines basses sujettes aux gelées, n'étant faite que le plus tard possible, lorsque les bourgeons vont éclater. Mieux vaudrait, sans doute, ne tailler toutes les vignes, quel que soit leur âge, que tardivement pour retarder le débourrement et par suite franchir une partie de la période des gelées printanières ; mais dans les vignobles d'une certaine étendue, les travaux de labour et de fumures seraient trop retardés et on doit les répartir sur tout l'automne, l'hiver et le début du printemps.

L'épandage des fumures organiques (fumiers, migou, tourteaux, guano) peut être fait dès l'automne, même celui de certains engrais chimiques (phosphates, sels de potasse, sulfate d'ammoniaque), mais les engrais azotés très solubles (nitrates) sont toujours réservés pour l'époque des labours du printemps. Et cependant, même pour les nitrates, il n'est pas mauvais de les répandre assez tôt, en cas de sécheresse. Les années 1924 à 1926 en sont une preuve, car les vignes où le nitrate de soude avait été employé abondamment (800 à 1.200 kilogs) ont souffert de cet engrais par suite d'une sécheresse extrême et continue.

La pratique de l'épandage des fumures ou engrais autour des tiges déchaussées est, par nombre de viticulteurs, abandonnée pour les vignes âgées et même pour les jeunes vignes à partir de 6 à 8 ans ; on répand fumures ou engrais dans les dérayures des labours d'aération et au centre des rangs de souches. Le travail est bien moins onéreux et les résultats aussi parfaits sur la végétation, les jeunes radicelles qui puiseront les éléments nutritifs dans le sol ne sont pas concentrées autour des troncs des vignes. Cette vieille pratique d'épandage autour des souches dans les cuvettes de déchaussage avait sans doute pour but de remuer la terre autour des ceps et de supprimer herbes, feuilles, souvent refuges d'hivernage pour les insectes, mais un simple raclage permet d'obtenir le même résultat et il est bien plus économique.

Pendant cette période d'hiver, la lutte contre les insectes hibernants et contre la maladie de l'Esca doit être faite, en même temps que la taille, au moyen des produits à base d'arsenites alcalins. Le mieux est de faire suivre les tailleurs de vignes par des ouvriers qui, au moyen de pulvérisateurs à jets spéciaux concentrant plus le liquide qu'au moment du sulfatage, mouillent largement les écorces de tout le cep et largement aussi les plaies de taille. Les arsenites agissent sûrement sur la Pyrale, et ont un effet, non absolu mais réel, sur la Cochylis et même sur l'Eudémis réfugiées dans les plis des écorces ; ils ont une action absolue sur l'Esca. Sans doute, l'enlèvement des écorces, l'écorçage, donnerait de meilleurs résultats pour les insectes ; mais les divers procédés de flambage, d'écorceurs, de sulfate de fer concentré et acide et employé à chaud, ou sont trop coûteux ou ne sont pas parfaits.

Dans les vignes chlorosées, l'emploi de solutions de sulfate de fer, concentré à 25 ou 35 % suivant l'âge des vignes, a lieu aussi au moment de la taille par les pulvérisateurs ; mais mieux vaut procéder à cet emploi de très bonne heure,

au moment de la chute des feuilles, ou très tardivement, au moment du débourrement.

Au cellier, le premier soutirage, après les premiers froids, est toujours pratiqué dans le vignoble méridional, et le plus souvent en novembre-décembre. La distillation des marcs, la fabrication des composts avec ces marcs sont encore un des travaux d'hiver du vignoble du Midi. Les viticulteurs qui n'ont pu écouler leur récolte surveillent leurs cuves et évitent surtout qu'elles ne restent en vidange par des outillages fréquents. — A. Cairel.

Traitements insecticides et fongicides des arbres fruitiers. — MM. Trouvelot et Willaume, ingénieurs agronomes, attachés à l'Institut des Recherches agronomiques (Station centrale d'entomologie de Paris), viennent de faire paraître un manuel, préfacé par M. Victor Boret, qui doit retenir l'attention des viticulteurs aussi bien que celle des arboriculteurs.

Ce manuel-guide des traitements contre les insectes et contre les champignons parasites se signale d'abord par l'esprit nouveau qui l'inspire. Ses auteurs veulent mettre aux mains des éducateurs ruraux, de l'élite de nos campagnes, un outil de travail méthodiquement agencé, un moyen de propagande qui doit permettre de faire pénétrer jusqu'aux petits exploitants les acquisitions des laboratoires. Ce manuel-guide est donc exactement conçu dans le sens que M. E. Roux, directeur de l'Institut des Recherches agronomiques, indiqua dans une récente communication à l'Académie d'Agriculture ; il met en vedette la collaboration nécessaire des Offices agricoles et de l'Institut des recherches agronomiques.

Les instructions générales qui sont données en tête du manuel témoignent du caractère à la fois méthodique et pratique de cet ouvrage : Enumération chronologique des dégâts à craindre et à prévenir ; Caractérisation des agents de l'affection constatée ; Estimation de la gravité possible de cette affection ; Enumération des traitements possibles pour chaque cas ; Estimation du coût des différents traitements ; Organisation préalable des traitements ; Application technique de ces traitements ; Etablissement du bilan financier de l'opération, tels sont les chapitres suivant lesquels peuvent être classés les renseignements que le praticien recherche et que ce manuel fournit.

Les causes d'insuccès sont soigneusement énumérées, les auteurs ayant judicieusement reconnu qu'il est extrêmement utile de signaler aux cultivateurs les erreurs à éviter, les choses à ne pas faire et que ce conseil négatif a souvent une valeur inappréciable.

Le désir de « servir », d'épargner aux praticiens les recherches, les pertes de temps, les fausses manœuvres, apparaît à chaque paragraphe de ce manuel précieux : formules de bouillies à préparer, composition des insecticides et fongicides offerts par le commerce, description schématique des appareils, précèdent de courtes monographies des insectes et maladies à combattre. Les précisions chiffrées abondent et ce n'est pas là le moindre avantage du livre des deux savants. Des croquis, des tableaux remplacent de longues descriptions.

Les viticulteurs y trouveront d'utiles conseils, les méthodes préconisées s'appliquant aussi bien aux vignes en treilles qu'aux arbres et arbustes fruitiers. Ils seront reconnaissants à MM. Trouvelot et Wuillaume d'avoir innové en cette matière si importante de la défense de nos cultures et d'avoir mis à leur portée d'excellents conseils, des renseignements très nombreux et soigneusement éprouvés.

L'Office agricole de la région du Nord (63, rue de Varenne, Paris 7e) et la Station entomologique de Paris (16, rue Claude-Bernard) ont étroitement collaboré à l'édition de cette très utile brochure du Ministère de l'Agriculture.

P. Marsais.

Motion de solidarité de la C. G. V.

Le Conseil d'Administration de la C. G. V.,

Profondément indigné en présence des perquisitions et saisies de documents qui viennent d'être opérées tant au siège de l'Union du Sud-Est des Syndicats Agricoles à Lyon, qu'au domicile particulier de son Président, de son Vice-Président délégué et de son chef de service du secrétariat ;

Constatant avec regret que cette mesure dirigée contre un groupement et des personnalités agricoles d'une haute honorabilité et dirigeant avec dévouement et d'une façon toute désintéressée une association d'agriculteurs ne faisant que défendre le produit de leur travail, aura pour conséquence de décourager les bonnes volontés et surtout les producteurs qui se trouvent à la merci d'une interprétation arbitraire de l'article 419 du Code pénal ;

Considérant que si un grand cartel *international* métallurgique a pu se former et si des hausses peuvent être imposées aux acheteurs par simple décision des syndicats intéressés sans qu'aucune intervention gouvernementale ou judiciaire se produise, il est inadmissible que les agriculteurs ne jouissent pas d'un traitement au moins égal à celui des industriels et que l'on réserve les rigueurs de la loi à des Associations agricoles dont les membres sont obligés de subir la loi de l'offre et de la demande et qui ne peuvent être maîtres de leurs prix ;

Que par cette attitude, les Pouvoirs publics encouragent les attaques injustes que subit une catégorie de Français qui, vivant du produit de la terre, fournissent à la nation ce qui est nécessaire à subsistance ;

Qu'en agissant ainsi, les Pouvoirs publics, qui demandent au paysan de produire le plus possible, vont à l'encontre des intérêts bien compris du pays tout entier ;

Proteste avec la plus grande énergie, au nom de la solidarité qui unit tous les agriculteurs, contre les mesures prises contre l'Union du Sud-Est des Syndicats agricoles et ses dirigeants ;

Et demande au Gouvernement de tenir la main à ce que les producteurs honnêtes ne soient pas continuellement menacés d'être les victimes d'une interprétation abusive et arbitraire de la loi.

La 22e Foire aux vins d'Anjou. — La Fédération Générale des Syndicats viticoles de l'Anjou, chargée d'organiser la 22e Foire aux Vins, fait savoir que celle-ci se tiendra, comme les années précédentes, sur le Champ de Mars, dans les constructions édifiées par la Société des Fêtes. Elle ouvrira le samedi 8 janvier et se terminera le mardi 11, jour de la Foire.

Sont invités, et sont seuls admis à y exposer les vins de leur récolte, tous les viticulteurs qui font partie de l'un des six syndicats que groupe la Fédération : Union des Viticulteurs de Maine-et-Loire, Syndicat des Vignerons des Coteaux de Saumur, Syndicat Agricole et Viticole de Thouarcé, Syndicat des Viticulteurs Saumurois de Doué-la-Fontaine, Syndicat des Agriculteurs de l'Anjou, Syndicat des Viticulteurs de l'Aubance, Syndicat du Muscadet.

Chaque exposant devra indiquer sur sa demande à quel syndicat il appartient.

En même temps, les industriels et commerçants français pourront tous prendre part à cette Exposition, par l'envoi de leurs appareils, instruments et outils divers, utilisés en viticulture ou en vinification.

Nous les prions instamment de nous passer leurs demandes le plus tôt possible, et au plus tard le 20 *décembre*. L'espace dont nous disposons étant assez limité, quand il sera entièrement retenu, nous serons obligés de refuser les propositions qui nous seraient faites ultérieurement.

Nota. — Tous les renseignements utiles seront fournis aux intéressés, 7, rue Saint-Blaise, à Angers. — *Le Président de la Fédération Générale des Syndicats Viticoles de Maine-et-Loire* : Dr P. Maisonneuve.

Exposition Internationale de Montpellier

26 mai-26 juin 1927

Le règlement général de l'Exposition Internationale de Montpellier, qui doit avoir lieu du 26 mai au 26 juin 1927, vient d'être publié par les soins du Comité d'organisation.

Cette Exposition comprendra 10 sections :

Section 1 : Agricole.
Section 2 : Commerce et industrie.
Section 3 : Hygiène et Tourisme.
Section 4 : Produits coloniaux.
Section 5 : Arts ménagers.
Section 6 : Travail, artisanat, apprentissage.
Section 7 : Beaux-Arts.
Section 8 : Enseignement.
Section 9 : Mutualités et œuvres sociales.
Section 10 : Inventions et Nouveautés.

M. le Président de la République, M. le Président du Conseil des Ministres, MM. les Ministres de l'Agriculture, du Commerce, de l'Instruction publique et des Beaux-Arts, des Colonies et du Travail, ont bien voulu accorder leur haut patronage à cette importante manifestation économique.

Le règlement indique quels sont les tarifs des emplacements, les prix variant suivant que l'exposant désirera être dans le Grand Palais du Commerce, les Pavillons du Travail et des Arts ménagers, les stands couverts, ou choisira un emplacement découvert sur la promenade de l'Esplanade ou sur les pelouses des jardins.

Les exposants seront autorisés à construire sur les espaces nus les pavillons qu'ils désireront, pour présenter au public les meilleurs spécimens de leur production.

La vente des produits et des objets exposés sera autorisée dans l'enceinte de l'Exposition, et les acheteurs pourront emporter les objets retenus à condition que l'exposant les remplace au fur et à mesure de leur enlèvement.

Les exposants présentant des produits d'alimentation pourront effectuer des dégustations gratuites ou payantes.

Des récompenses seront attribuées par des jurys spécialisés aux exposants de chacune des grandes sections de l'Exposition.

Le Comité tient à la disposition des industriels, commerçants, producteurs de toutes sortes, qui désirent prendre part à cette Exposition, les règlements, programmes et feuilles d'admission. Ils pourront adresser leur demande au Commissaire général, 16, rue de la République, à Montpellier.

Bibliographie

Manuel pratique de la Destruction des mauvaises herbes par l'Acide sulfurique et les solutions chimiques, par V. Vermorel, Président du Comice Agricole du Beaujolais.

Nous engageons tous nos lecteurs à se procurer cette intéressante brochure d'actualité. Prix : 1 fr. 35 franco.

Librairie du Progrès Agricole et Viticole, à Villefranche (Rhône).

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : 8° de 2 fr. 50 à 2 fr. 75 le litre.

Vente en demi gros : Vins rouges de 8 à 9°, de 510 à 530 francs ; Vins blancs de 8 à 10°, de 570 à 610 francs la pièce.

Prix au détail : vin rouge, de 570 à 590 fr., vin blanc dit de comptoir, 640 fr., Bordeaux rouge vieux 800 fr., Bordeaux blanc vieux 850 fr. Ces prix s'entendent à la pièce nue.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, 525 fr. à 700 fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue, de 550 à 570 francs. Vins blancs de Blois, 540 à 560 francs la pièce nue.

Vin de Touraine : Vouvray, de 600 à 650 francs. Bourgueil ou Chinon, à 500 francs la barrique. Vins blancs, de 600 à » francs. Vins rouges, de 300 à 340 francs à la propriété.

Vins d'Anjou : Vins rougets, 400 fr. à 500 fr. Rouges, 400 fr. et plus.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1926, de 900 fr. à 1.100 francs. Gros plant 1926, de 500 à 600 fr. La pièce de 228 litres prise au cellier du vendeur.

Algérie. — Vins 1926 toutes qualités réunies, de 16 fr. » à 18 fr. 50 le degré. Vins blancs, de 16 fr. » à 18 fr. » le degré. Vin rosé » fr. » à » fr. » le degré.

Midi. — *Nîmes (13 décembre).* — *Cote officielle :* Vins rouges : Récolte 1926, de 8 à 8°5, de 17 fr. » à 18 fr. le degré. Montagne, de » fr. » à 16 fr. le degré. Clairette, de 19 fr. à 20 fr. le degré, rosé paillet, gris, de 18 fr. à 19 fr. » le degré. Picpoul, de » fr. à » fr. » le degré. Aramon blanc, 18 fr. » à » fr. » le degré environ. Trois-six à 86°, » à » fr. Eaux-de-vie de marc à 52°, de » à » fr. Trois-six de marc à 86°, » à » francs. Vins à distiller » fr. » à » fr. le degré, pas d'affaires.

Montpellier (7 décembre). — Vins rouges : récolte 1926, de 8 à 10°, de 145 fr. à 160 fr. ; de 10 à 11° 1/2, de 161 fr. à 170 fr. l'hectolitre. Vin rosé, de 9 à 10°, de 160 fr. à 180 fr. l'hectolitre. Vin blanc, de 9 à 11°, de 180 fr. à 200 fr. l'hectolitre. Trois-six de vin à 86°, de 1.030 à 1.035 fr. Eau-de-vie de marc à 52°, 570 fr. à 580 francs.

Béziers (10 décembre). — Récolte 1926 : Vins rouges, de 9 à 10°, de » fr. à » fr. l'hectolitre, de 10 à 11°, de » fr. à » fr. ; vins rosés, de » fr. à » francs l'hectolitre. Picpoul, de » fr. à » fr. l'hectolitre selon couleur et qualité, et condition d'enlèvement. Trois-six de vin, 86°, » fr. à » fr. Eau-de-vie de Béziers 52°, » à » fr. ; trois-six de marc 86°, » fr. à » francs. Eau-de-vie de marc, de » à » francs. Pas de cote, pas d'affaires.

Pézenas (4 décembre). — Vins rouges 1926, 9 à 11°, de 150 fr. à 175 fr. l'hectolitre. Vins rosés 1926, de » fr. à » fr. le degré. Blancs, » fr. à » fr. Clairette, de » fr. à » fr. le degré. Trois-six de vin 86°, » fr. à » francs. Trois-six de marc 86°, à » fr. Eau-de-vie de marc 52°, » fr. à » francs l'hectolitre. Eau-de-vie de vin 52°, de » à » francs.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 12 décembre 1926.

Récolte 1926 : Vins nouveaux de 9 à 12°, de » à » fr. le degré avec appellation d'origine Minervois. Pas d'affaires.

Carcassonne (11 décembre). — Récolte 1926 : Vins rouges, de 9 à 10°, de 148 à 163 fr. l'hectolitre ; de 10 à 11°, de 165 à 172 fr. l'hectolitre. Alcools, trois-six vin, de 86° de » à » fr. l'hectolitre ; trois-six de marc, de » à » francs l'hectolitre. Eau-de-vie de marc, 52°, » à » francs l'hectolitre. Pas d'affaires, pas de cote.

Perpignan (11 décembre). — Vins nouveaux de 8 à 10°, de » fr. à » fr. ; de 10 à 12°, de » à » fr. l'hectolitre, pas d'affaires. Trois-six de vin à 86°, » francs l'hecto. Pas d'affaires, pas de cote.

Vins d'Alsace : Vins blancs courants : Nouveaux 1926, 320 à 360 fr. Haut-Rhin, 280 à 320 fr. Bas-Rhin, vieux, 300 à 320 fr. Haut-Rhin, 270 à 290 fr. Bas-Rhin. Vins blancs supérieurs : Nouveaux 1926, 360 à 380 fr., Haut-Rhin, 360 à 390 fr. Bas-Rhin. Vins vieux, 330 à 390 fr. Haut-Rhin, 320 à 360 fr. Bas-Rhin. Vins blancs fins, 575 à 590 Haut-Rhin, 550 à 650 Bas-Rhin.

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, les 100 kilos, 158 fr. 00 à 176 fr. 00; orges, 114 fr. à 122 fr., escourgeons, 111 fr. à 116 fr.; maïs, 100 à 105 fr. »; seigle, 136 à 142 fr.; sarrasin, 136 fr. à 138 fr.; sorgho, » fr. à » fr. »; avoines, 93 fr. à 115 fr. 00. On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 148 fr. 09. — Buenos-Ayres, 117 fr. 56. — Chicago, 134 fr. 57. — Sons, 73 fr. à 103 fr.

Pommes de terre. — Les 100 kg, Hollande, de 100 à 140 fr.; jaune commune, de 82 à 88 fr.; Saucisse rouge, de 100 à 110 fr.; Rosa, 140 fr. à 150 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kg à Paris : Paille de blé, 120 à 145 francs; paille d'avoine, de 120 à 145 fr. paille de seigle, 120 à 145 fr.; luzerne, 390 à 420 fr.; foin, 335 à 370 fr.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 142 fr. » (Marseille); d'arachide rufisque extra-blanc, 140 fr. (Marseille); palmistes 108 fr. 00; de coprah, 131 francs.

Esprits et sucres. — Alcool 100°, de » fr. l'hecto nu. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgr., 300 fr. 50 à 303 fr. ».

Bétail (La Villette le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 3 fr. 00 à 12 fr. 50. — Veaux, 4 fr. 50 à 14 fr. 50. — Moutons, 4 fr. 00 à 19 fr. 00. — Porcs, 8 fr. 00 à 14 fr. 00.

Crème de tartre » fr. à 780 fr. les 100 kilos. — Tartre brut 2 fr. » à 2 fr. 50 le kilo pris à la propriété. — Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, » fr. » le degré.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 % de potasse, 17 fr. 50; sulfate de potasse (46 %, 98 fr. 70; chlorure de potassium, 49 % 72 fr. 00. — *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15 % d'azote de £ 12 8/ à £ 12 15/6 les 100 kg. — Nitrate de potasse (90/95 d'azote), 290 à 305 fr. les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20 %), 150 à 155 fr. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 33 fr. 25 à 33 fr. 75 les 100 kg.; superphosphate d'os (G. M.),(0.5 % d'azote. 16 % d'acide phosphorique), 55 fr. 00. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 60 fr. ». — Cyanamide « En sac » granulé 15 % d'azote, 108 fr. 00.

Sulfate de cuivre, de 357 à 377 francs les 100 kilos. — **Sulfate de fer** 9/10 % en sacs de 100 kil., 38 fr. à ». — **Soufre sublimé** pur, 159 à » fr. — **Soufre trituré,** 139 à » fr. — **Chaux,** 33 %, 32 à » fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : le cent. — Oranges d'Algérie, de 200 à 400 fr. le cent. — Pommes communes, de 100 à 350 fr. — Citrons d'Italie, de 30 à 40 fr. le 100. — Bananes Canada le régime, 100 à 180 fr. — Dattes, de 500 à 800 francs. — Ail, 180 à 350 francs les 100 kilos. — Champignons, 690 à 2.020 fr. — Epinards, 240 à 300 fr. les 100 kg. — Escaroles, 100 à 150 fr. les 100 kg. — Choux-fleurs Paris, 150 à 400 fr. le cent. — Tomates Algérie, de 200 à 500 fr. les 100 kilos. — Haricots verts, de 300 à 1.500 fr. — Poireaux, 250 à 400 francs les 100 bottes. — Oignons, » à » francs les 100 bottes. — Poires choix, 400 à 2.000 fr. le cent. — Poires communes, 70 à 300 fr. le cent. — Artichauts Bretons, de 60 à 220 fr. le cent. — Endives françaises, de 200 à 400 fr. — Noix écalées, de » à » fr. — Amandes sèches, 700 à 1.000 fr. les 100 kilos. — Châtaignes, de 130 à 160 fr.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 5 au samedi 11 décembre 1926

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
	PARIS					TOULOUSE			
Dimanche.	7 »	1 »	4 »	»	.... 5....	9 »	2 »	5. 5	1
Lundi.....	» »	» »	» »	»	.... 6....	» »	» »	» »	»
Mardi.....	5 »	— 3 »	1 »	»	.... 7....	7 »	— 1 »	3 »	»
Mercredi..	4 »	— 2 »	1 »	1	.... 8....	3 »	0 »	1. 5	»
Jeudi.....	5 »	1 »	3 »	4	.... 9....	7 »	— 2 »	2. 5	»
Vendredi..	3 »	2 »	2. 5	2	....10....	5 »	0 »	2. 5	»
Samedi....	5 »	4 »	4. 5	3	....11....	13 »	— 2 »	5. 5	»
	STRASBOURG					NIMES			
Dimanche.	4 »	0 »	2 »	4	.... 5....	9 »	» »	» »	»
Lundi.....	» »	» »	» »	»	.... 6....	» »	» »	» »	»
Mardi.....	1 »	0 »	0. 5	»	.... 7....	» »	3 »	» »	»
Mercredi..	2 »	» »	» »	»	.... 8....	7 »	» »	» »	»
Jeudi.....	2 »	0 »	1 »	1	.... 9....	9 »	4 »	6. 5	»
Vendredi..	4 »	1 »	2. 5	1	....10....	10 »	1 »	5. 5	»
Samedi....	5 »	3 »	4 »	»	....11....	12 »	2 »	7 »	»
	LYON					BORDEAUX			
Dimanche	6 »	2 »	4 »	»	.... 5....	» »	2 »	» »	3
Lundi.....	» »	» »	» »	»	.... 6....	» »	» »	» »	»
Mardi.....	3 »	0 »	1. 5	»	.... 7....	7 »	— 2 »	2. 5	»
Mercredi..	3 »	1 »	2 »	»	.... 8....	5 »	— 4 »	0. 5	»
Jeudi.. ...	3 »	— 2 »	1. 5	»	.... 9....	7 »	2 »	4. 5	»
Vendredi..	3 »	— 1 »	1 »	»	....10....	7 »	— 2 »	2. 5	»
Samedi....	3 »	1 »	2 »	»	....11....	4 »	— 1 »	2. 5	»
	MARIGNANE					NANTES			
Dimanche	10 »	4 »	7 »	»	.... 5....	10 »	3 »	6. 5	1
Lundi.....	» »	» »	» »	»	.... 6....	» »	» »	» »	»
Mardi.....	6 »	0 »	3 »	»	.... 7....	7 »	0 »	3. 5	»
Mercredi..	7 »	— 3 »	2 »	»	.... 8....	7 »	— 2 »	2. 5	»
Jeudi.....	9 »	0 »	4. 5	»	.... 9....	6 »	0 »	3 »	»
Vendredi..	11 »	— 2 »	4. 5	»	....10....	4 »	0 »	2 »	»
Samedi....	14 »	— 2 »	6 »	»	....11....	6 »	3 »	4. 5	»

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — SOC. G^e D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE